



**Weitere Zitate zur Auftaktveranstaltung ‚NRW kocht mit Bio‘  
am 5. Oktober 2022 in Kleve:**

Matthias Kowalski  
Pressesprecher  
Telefon 0211 3843 - 1023

presse@vm.nrw.de

Folgen Sie uns auf  
Twitter @MLVNRW  
Instagram @mlvnrw

Paula Backhaus, dritte Stellvertretende Landrätin Kreis Kleve:

„Täglich isst ein Großteil der Bevölkerung auswärts, beispielsweise in Firmenkantinen, Krankenhäusern, Restaurants oder Schulen. Doch nur ein Bruchteil der in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen verwendeten Lebensmittel stammt aus dem ökologischen Landbau und ein noch geringerer Anteil aus der Region. Es ist daher ein wichtiger Ansatzpunkt, das Bewusstsein für regionale Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern und die verschiedenen Akteure vom Landwirt über den Schäl- oder Schlachtbetrieb bis zum Lieferdienst untereinander zu vernetzen, um schrittweise den Anteil von regionalen Bio-Lebensmitteln zu erhöhen.“

Heinrich Heselmann, Stellvertretender Landrat Kreis Wesel:

„Aktuell fehlt es am Niederrhein an regionalen Verarbeitungsstrukturen für Produkte in Bio-Qualität. Viele Großküchen sind auf weiterverarbeitete Rohwaren angewiesen und können nur geschälte, gewaschene und geschnittene Produkte verarbeiten. Durch den gemeinsamen Austausch können wir daran arbeiten, auf bestehenden Logistik- und Handelsstrukturen aufzubauen, regionale Strukturen zu fördern und Synergien zu nutzen, um ein Liefersystem für regionale Bio-Produkte zu entwickeln.“

Rainer Roehl, Geschäftsführender Gesellschafter a'verdis (beauftragter Dienstleister zur Umsetzung der Initiative ‚NRW kocht mit Bio‘):

„Keine Frage, die Außer-Haus-Verpflegung und insbesondere die Gemeinschaftsverpflegung werden zukünftig eine zentrale Rolle für eine zukunftsfähige Ernährungsstrategie von Bund, Länder und Kommunen spielen. In NRW werden regionale Bio-Lebensmittel in Großküchen bisher noch eher zurückhaltend eingesetzt. Dies kann sich mit Unterstützung der Öko-Modellregionen aber ändern, wie Beispiele aus anderen Bundesländern zeigen. Unser klares Ziel: Großküchen und Restaurants als wichtigen Motor für den Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten etablieren.“